

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 58-047451

(43)Date of publication of application : 19.03.1983

(51)Int.Cl. A23L 1/06
A23L 1/20

(21)Application number : 56-144537

(71)Applicant : OOTA TOSHIYUKI
TAKEDA FUMISUKE

(22)Date of filing : 13.09.1981

(72)Inventor : OOTA TOSHIYUKI

(54) PREPARATION OF SOYA MILK JELLY

(57)Abstract:

PURPOSE: To prepare soya milk jelly having excellent taste, flavor, and handleability, and extremely high preservability and dry resistance, and good for health, by filling and sealing soya milk and a gelatinizing material in a heat-resistant container, and sterilizing the content with heat under pressure.

CONSTITUTION: Soya milk, a gelatinizing material such as carrageenan, agar, gelatin, etc., and other ingredients such as sugar, wine, etc. are filled in a heat-resistant container made of e.g. aluminum, and sealed. The container is put in a retort-type pressure heating chamber, and heat-sterilized under pressure to obtain the objective product.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—47451

⑬ Int. Cl.³
A 23 L 1/06
1/20

識別記号

庁内整理番号
6760—4B
6714—4B

⑭ 公開 昭和58年(1983)3月19日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑮ 豆乳ゼリーの製法

松戸市松戸新田17—109

⑯ 特 願 昭56—144537
⑰ 出 願 昭56(1981)9月13日
⑱ 発 明 者 太田敏行

⑲ 出 願 人 太田敏行
松戸市松戸新田17—109
⑳ 出 願 人 竹田文祐
横浜市緑区鴨居町1664

明 細 書

1. 発明の名称 豆乳ゼリーの製法

2. 特許請求の範囲

耐熱性容器に豆乳とゼリー材料を充てんした後密閉し、次いでこれをシロルト式加圧加熱法で加熱殺菌することを特徴とする豆乳ゼリーの製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は豆乳とゼリー材料を耐熱性密閉容器内にシロルト式加圧加熱法で加熱殺菌するため、加熱溶解したゼリー液と豆乳は複合効果をあらわし、

豆乳特有の風味がまろやかになり、これを冷却すると ~~特許請求の範囲~~ 豆乳ゼリーになる。

これは取り扱いが容易で耐腐敗性、耐乾燥性が極めて大きく、又健康的にも好しく全く独得のすぐれた風味を有するゼリーになる。

ゼリー材料はカラゲナン、寒天、ゼラチン等が適当であるが、海草類であるカラゲナン、寒天等が植物性の豆乳と相俟って健康的であるため好しい。特にカラゲナンは耐熱性が大きく、豆乳との複合効果も大きく、保存中多少離水する傾

向があるため、豆乳ゼリーがとれやすく又開缶後の耐乾燥性も大きく極めて好しい。

本豆乳ゼリーには、一般には糖、調味料、有機酸、アルコール、果汁、果実等がそのまま又は加工処理されて適宜選択されて加えられるのが普通である。

糖は甘味をつけると同時に風味をまろやかにする。特にゼリー材料がカラゲナンの場合はゼリーがシロツツでおおわれた状態になり、極めてとれやすく、開缶後の耐乾燥性が更に大になり、極めて美味になる。

糖とアルコール又は(および)有機酸と併用すると、まろやかな甘味にまろやかなアルコール味又は酸味が加味されて極めて大になる。

果汁、果実は植物性であり、豆乳と相俟って健康的に好しいだけでなく、全く独得のすぐれた風味になる。

シロルト式加圧加熱法は通常の方法で行い、大体60℃以上、好しくは、70～120℃が適当である。

耐熱性容器は耐熱性ならは~~な~~いであるが酸透過性の小さいプラスチック、アルミニウムがなり易く密閉できるものが適当であり、特に手で容易に開出できる構造のものが適当である。

加えるアルコールはアルコール、洋酒、ワイン、しょうちゅう、酒等が適当である。

加える有機酸は酢酸、酢、クエン酸、リンゴ酸、乳酸、酒石酸、コハク酸、ソルビン酸、アスコルビン酸等が適当である。

実施例

カラゼーナン 1部 水 100部 豆乳 20部 砂糖 30部 ワイン 10部 を加糖溶解した後これをアルミニウム容器に充てんし、手で容易に開出できる構造にしたアルミニウムの蓋で密閉する。これを通常のレトルト式加圧加熱法に収容して約90℃で約30分加熱殺菌した後加圧下で冷却して商品を取り出す。

これは耐腐敗性、耐乾燥^性が大きく全く独特のすぐれた風味を有する豆乳ゼリーであつた。

特許出願人 太田 敏行